TEPPAN YAKI F
TEPPAN YAKI SF

Scholtès

FR Français

Mode d'emploi
TABLE DE CUISSON

Sommaire

IT Italiano

Istruzioni per l'uso
PIANO

Sommario

ES Español

Manual de instrucciones
ENCIMERA

Sumario

GB English

Operating Instructions
HOB

Contents

PT Portuges

Instruções para a utilização
PLANO

Índice



Scholtès

DE Deutsch

Bedienungsanleitung
KOCHMULDE

Inhaltsverzeichnis

NL Nederlands

Gebruiksaanwijzing
KOOKPLAAT

Inhoud

IT

Avvertenze

ATTENZIONE: Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati. Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.

ATTENZIONE: Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii può essere pericoloso e può provocare un incendio. Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bensì bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga.

ATTENZIONE: Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.

Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perchè possono diventare caldi.

L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : Laisser un récipient de cuisson avec de l'huile ou de la graisse sur un foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

ATTENTION : Risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table car ils risquent de devenir brûlants.

Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.

ES

Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la placa de cocción porque pueden calentarse.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

PT

Advertências

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.

O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

DE

Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen. NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken

Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.

ZUR BEACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.

Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.

NL

Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan. U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.

Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer of door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.

IT

Assistenza

Comunicare:
- il tipo di anomalia
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.



Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco. Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso. Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com.

GB

Assistance

Communicating:
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

FR

Assistance

Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

ES

Asistencia

Comunique:
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

PT

Assistência

Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

DE

Kundendienst

Geben Sie bitte Folgendes an:

- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

NL

Service

U moet doorgeven:

- het type storing
- het model apparaat (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje links onderin het koelgedeelte.

IT

Descrizione dell'apparecchio

Vista d'insieme

1 Manopola **ON/OFF**
2 Spia **ON/OFF** e calore residuo
3 Spia **INDICATORE TEMPERATURA**
4 Manopola **REGOLAZIONE TEMPERATURA**

Il pannello di controllo che qui viene descritto è rappresentato a fini esemplificativi: può non essere una esatta riproduzione del modello acquistato.

- Manopola **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Spia **ON/OFF** indica che l'apparecchio è acceso oppure che la zona riscaldante è ancora calda.
- Spia **INDICATORE TEMPERATURA** accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
- Manopola **REGOLAZIONE TEMPERATURA** consente di selezionare la temperatura desiderata.

GB

Description of the appliance

Overall view

1 **ON/OFF** knob
2 **ON/OFF** and residual heat indicator light
3 **TEMPERATURE** indicator light
4 **TEMPERATURE ADJUSTMENT** knob

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.

- **ON/OFF** knob switches the appliance on and off.
- **ON/OFF** indicator light signals that the appliance is switched on or that the heating zone is still hot.
- **TEMPERATURE** indicator light indicates that the oven is heating up to the set temperature.
- **TEMPERATURE ADJUSTMENT** knob is used to set the temperature to the desired value.

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

1 Bouton **ON/OFF**
2 Voyant **ON/OFF** et chaleur résiduelle
3 Voyant **INDICATEUR DE TEMPÉRATURE**
4 Bouton **RÉGLAGE TEMPÉRATURE**

Le tableau de bord qui est décrit n'a qu'une valeur d'exemple: il peut ne pas correspondre au modèle acheté.

- Bouton **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Le voyant **ON/OFF** signale que l'appareil est allumé ou que le foyer est encore chaud.
- Le voyant **INDICATEUR DE TEMPÉRATURE** reste allumé pendant la durée de montée en température.
- Le bouton **RÉGLAGE TEMPÉRATURE** permet de sélectionner la température désirée.

ES

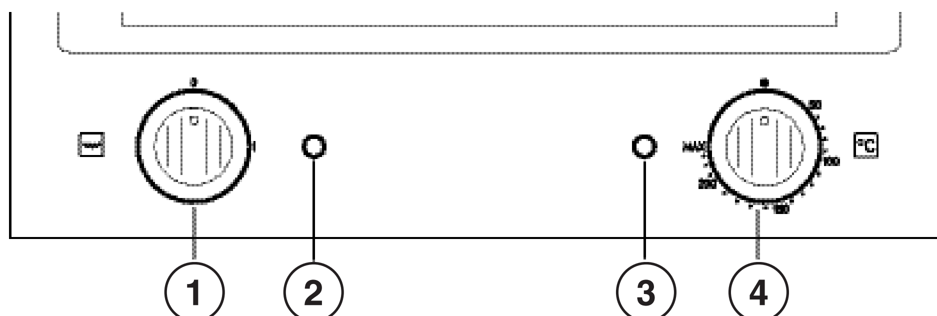
Descripción del aparato

Vista en conjunto

1 Botón **ON/OFF**
2 Piloto **ON/OFF** y calor residual
3 Piloto **INDICADOR DE TEMPERATURA**
4 Botón **REGULACIÓN DE TEMPERATURA**

El panel de control se describe a continuación a modo de ejemplo: puede no ser una exacta reproducción del modelo adquirido.

- Botón **ON/OFF** para encender y apagar el aparato.
- Piloto **ON/OFF** indica que el aparato está encendido o que la zona de calentamiento está todavía caliente.
- Piloto **INDICADOR DE TEMPERATURA** encendido indica la fase de calentamiento hasta llegar a la temperatura seleccionada.
- Botón **REGULACIÓN DE TEMPERATURA** permite seleccionar la temperatura deseada.



PT

Descrição do aparelho

Vista de conjunto

1 Selector **ON/OFF** (para/desliga)
2 Indicador luminoso **ON/OFF** e calor resíduo
3 Indicador luminoso **INDICADOR DE TEMPERATURA**
4 Selector **REGULAÇÃO DA TEMPERATURA**

O painel de comandos descrito a seguir está representado para fins explicativos: pode não ser uma exacta reprodução do modelo comprado.

- Selector **ON/OFF** para ligar e desligar o aparelho.
- Indicador luminoso **ON/OFF** indica que o aparelho está aceso ou que a zona aquecedora ainda está quente.
- O indicador luminoso **INDICADOR DE TEMPERATURA** aceso indica a fase de aquecimento até a temperatura definida.
- O selector **REGULAÇÃO DA TEMPERATURA** consente seleccionar a temperatura desejada.

DE

Beschreibung Ihres Gerätes

Geräteansicht

1 Drehknopf **ON/OFF**
2 Kontrollleuchte **ON/OFF** und Restwärme
3 Kontrollleuchte **TEMPERATURANZEIGE**
4 Drehknopf **TEMPERATUREINSTELLUNG**

Das hier wiedergegebene Bedienfeld gilt als richtungsweisend: es handelt sich nicht unbedingt um eine genaue Widergabe des von Ihnen erworbenen Modells.

- Drehknopf **ON/OFF**: Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Die Kontrollleuchte **ON/OFF** zeigt an, ob das Gerät eingeschaltet oder die Heizfläche noch warm ist.
- Die Kontrollleuchte **TEMPERATURANZEIGE** bleibt während der Aufheizphase bis zum Erreichen der Temperatur eingeschaltet.
- Der Drehknopf **TEMPERATUREINSTELLUNG** ermöglicht die Einstellung der gewünschten Temperatur.

NL

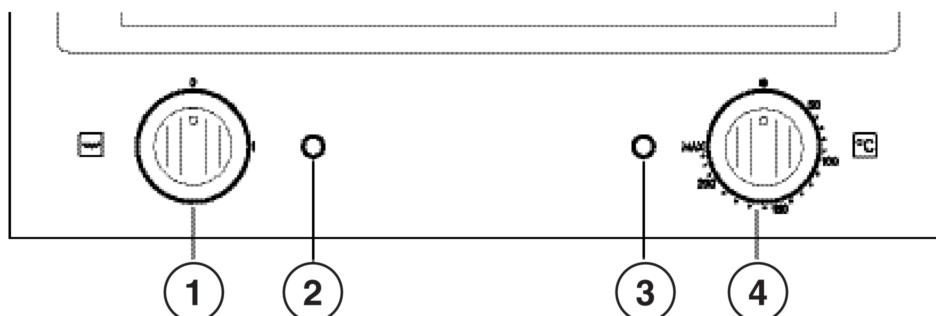
Beschrijving van het apparaat

Algemeen aanzicht

1 Knop **ON/OFF**
2 Controleampje **ON/OFF** en reatwarmte
3 Controlelampje **THERMOSTAAT**
4 Knop **TEMPERATUURREGELING**

Het bedieningspaneel dat hier wordt beschreven en afgebeeld geldt alleen als voorbeeld: het is mogelijk dat het niet precies overeenkomt met het door u aangeschafte model.

- Knop **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Controleampje **ON/OFF** geeft aan dat het apparaat aan is of dat de warmtezone nog warm is.
- Controlelampje **THERMOSTAAT** verlicht geeft de verwarmingsfase tot aan het bereiken van de ingestelde temperatuur aan.
- Met knop **TEMPERATUURREGELING** kan de gewenste temperatuur geselecteerd worden.



Installazione

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi Precauzioni e consigli).

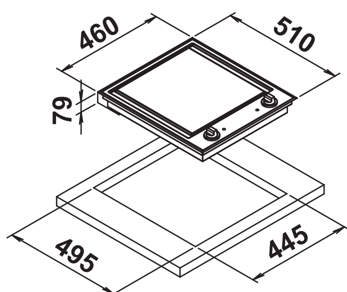
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

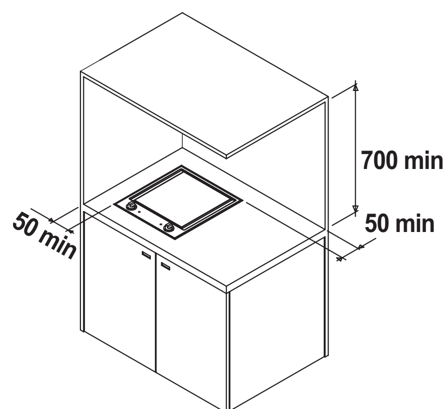
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: all'occorrenza frapporre un elemento di separazione a tenuta stagna fra i due apparecchi;
- a seconda del piano cottura che si desidera installare (vedi figure), il vano del mobile deve avere le seguenti dimensioni:

TEPPAN YAKI SF



Installazione dei piani semifilo (TEPPAN YAKI SF)

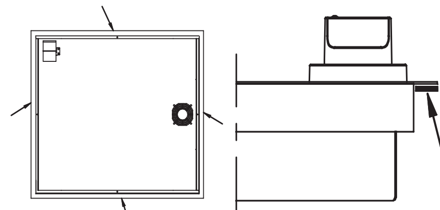
È necessario prendere le opportune precauzioni al fine di assicurare una installazione rispondente alle norme antinfortunistiche in vigore (CEI-UNI-CIG) per l'allacciamento elettrico e gas. Per il buon funzionamento dei piani di cottura da appoggio installati nei mobili devono essere rispettate le distanze minime indicate (vedi figura). Inoltre, le superfici adiacenti e la parete posteriore devono essere idonee per resistere ad una sovratemperatura di 65°C.



Fissaggio al mobile

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata su un piano d'appoggio perfettamente piano. Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano cottura.

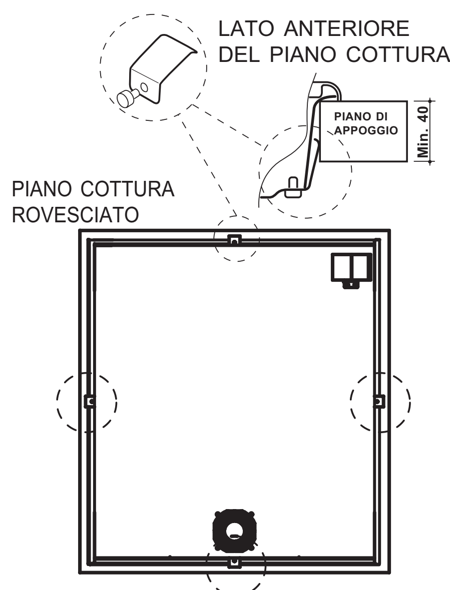
- Prima di procedere al fissaggio al top, posizionare la guarnizione (in dotazione) lungo il perimetro del piano come rappresentato in figura.



- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura del precedente paragrafo

Per il fissaggio agire come segue:

1. Fissare le 4 molle di centraggio nei fori posti al centro di ogni lato della parte sottostante del piano, utilizzando le viti in dotazione;
2. inserire il piano cottura nel vano del mobile, centrarlo ed esercitare una adeguata pressione sull'intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca bene al piano d'appoggio.



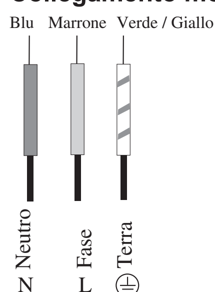
! È indispensabile che le viti delle molle di centraggio rimangano accessibili.
! In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

! Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Collegamento monofase



Se il piano è dotato di cavo di alimentazione già collegato, allacciarlo alla rete rispettando il colore dei fili come da schema a fianco. Il conduttore giallo-verde dovrà essere più lungo di 5 cm. degli altri conduttori.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Avvio e utilizzo

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

Accensione e funzionamento del piano cottura

1. Girare verso destra la manopola **ON/OFF** in pos. **I**
2. Regolare la temperatura desiderata agendo sulla manopola **REGOLAZIONE TEMPERATURA**
3. Si avrà così l'accensione della piastra e delle spie **ON/OFF** e **INDICATORE TEMPERATURA**.
4. Non appena la spia **INDICATORE TEMPERATURA** si spegne, significa che la temperatura scelta è stata raggiunta
5. Un termostato mantiene costante la temperatura scelta. Durante il periodo di riscaldamento successivo, la spia **INDICATORE TEMPERATURA** si riaccende di nuovo.

Spegnimento del piano cottura

Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola **ON/OFF** da posizione **I** in senso antiorario in posizione "**O**".

Dispositivi di sicurezza

Indicatori di calore

Se, dopo l'utilizzo dell'apparecchio, rimane accesa la spia **CALORE RESIDUO**, significa che la zona riscaldante è ancora calda (temperatura superiore a 60°C); evitare il contatto. La spia si spegnerà una volta che la piastra si sarà raffreddata.

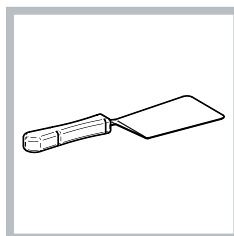
Descrizione tecnica dei modelli

Piani cottura	**TEPPAN YAKI F TEPPAN YAKI SF**
Zone di cottura	**Potenza (in W)**
Potenza totale	2000

Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

I cibi si possono preparare direttamente sulla superficie del piano con o senza l'utilizzo di grassi.

Durante la cottura è possibile usare la paletta (in dotazione) per girare le pietanze.



! L'utilizzo della paletta può provocare segni sulla superficie senza comprometterne il corretto funzionamento.

Livelli di potenza consigliati per vari tipi di cottura:

PIETANZA DA CUOCERE	TEMPERATURA (°C)	CONSIGLI/NOTE
PESCE		
Occhialone (in filetti)	da 150° a 200°	da 2 min. a 4 min. su ogni lato a seconda dello spessore
Scorfano (in filetti)	da 150° a 200°	da 2 min. a 4 min. su ogni lato a seconda dello spessore
Salmone (in filetti)	da 150° a 200°	da 2 min. a 4 min. su ogni lato a seconda dello spessore
Sardine e triglie (pesci piccole dimensioni)	da 150° a 200°	da 2 min. a 4 min. su ogni lato
Sgombro (pesci medie dimensioni)	150°	da 4 min. a 5 min. su ogni lato
Orata (pesci medie dimensioni)	150°	da 4 min. a 5 min. su ogni lato
Rana pescatrice (pesce grande)	da 130° a 150°	da 8 min. a 10 min. ogni lato, poi 180°per doratura esterna
Bistecca di salmone	da 150° a 200°	da 2 min. a 7 min. ogni lato a seconda dello spessore e del livello di cottura desiderato
Bistecca di merluzzo	da 150° a 200°	da 2 min. a 7 min. ogni lato a seconda dello spessore e del livello di cottura desiderato
Bistecca di tonno	da 150° a 200°	da 2 min. a 7 min. ogni lato a seconda dello spessore e del livello di cottura desiderato
Gamberetti,Scampi	200° max	da 4 min. a 7 min.
Impanati di pesci	150°	da 2 min. a 4 min. su ogni lato
CARNE		
Cotolette:carne di maiale,agnello e vitello	200°	da 2 min. a 10 min. su ogni lato a seconda dello spessore e del livellodi cottura desiderato
Costola di manzo o vitello (molto spessa)	da 150°a 200°	da 10 min. a 15 min. su ogni lato, temperatura MAX per colorazione esterna
Bistecchine e cotolette di manzo, vitello e pollame	200° max	da 1 min. a 3 min. su ogni lato
Salsicce	da 150° a 200°	10 min.
Wurstel	Max	18 min.
Manzo,pollo (carne macinata)	200° max	
FRUTTA E VERDURA		
Patate: a fette o in piccoli dadi	200°max	
Cipolle, porri, carote, peperoni (tritati finemente)	200°max	
Melanzane e zucchine (a tranci)	da 150° a 200°	
Ananas, manghi, mele e pere (frutta a fette)	200°	
Zucchine grigliate	200°	12 min.
Peperoni grigliati	max	30 min.
ALTRO		
Pane a fette (toast)	da 150° a 200°	30 sec. ogni lato
Crepes	200°	3 min.
Uova, frittata	da 150° a 200°	

! I tempi di cottura sono indicativi e possono essere modificati in base ai proprio gusti personali.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza.
Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.



Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

Sicurezza generale

! Controllare che la presa d'aria tramite la griglia del ventilatore non sia mai ostruita. Il piano da incasso, infatti, necessita di una corretta aerazione per il raffreddamento dei componenti elettronici.
! È sconsigliata l'installazione di un piano cottura a induzione sopra un frigorifero sottotavolo (calore) o sopra una lavatrice (vibrazioni). Lo spazio necessario per la ventilazione degli elementi elettronici sarebbe infatti insufficiente.

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- **Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.**
- **Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perchè possono diventare caldi.**

Smaltimento



- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

! Non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi per la pulizia del telaio in acciaio.

! Pulire l'apparecchio ad ogni utilizzo. Si eviterà in questo modo il formarsi di incrostazioni difficili da rimuovere.

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo.
Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.

- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi di un apposito raschietto (non fornito in dotazione). Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile – specifica per piani in vetroceramica – imbevuta di acqua e sapone.

- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

GB

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

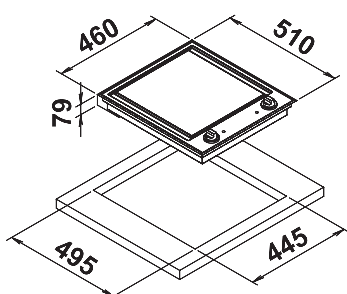
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Built-in appliance

Use an appropriate cabinet to ensure that the appliance operates properly.

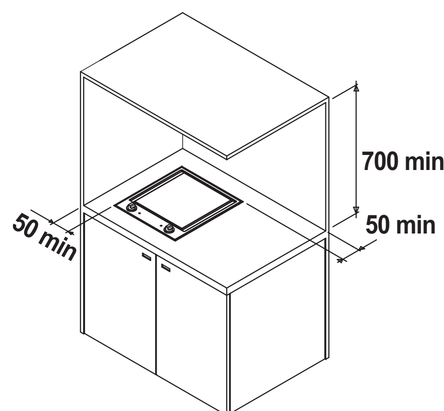
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.
- Depending on the hob you want to install (see figure), the cabinet must have the following dimensions:

TEPPAN YAKI SF



Installing semi-flush hobs (TEPPAN YAKI SF)

All the necessary precautions must be taken in order to install the appliance in conformity with current accident-prevention regulations (CEI-UNI-CIG) relating to gas and electrical connections. To ensure sit-on hobs installed in kitchen cabinets operate correctly, the minimum distances indicated should be observed (see figure). All adjacent surfaces and the back panel should also be able to withstand an overheating temperature of 65°C.

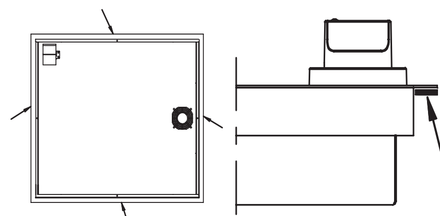


Securing the appliance to the cabinet

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.

Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.

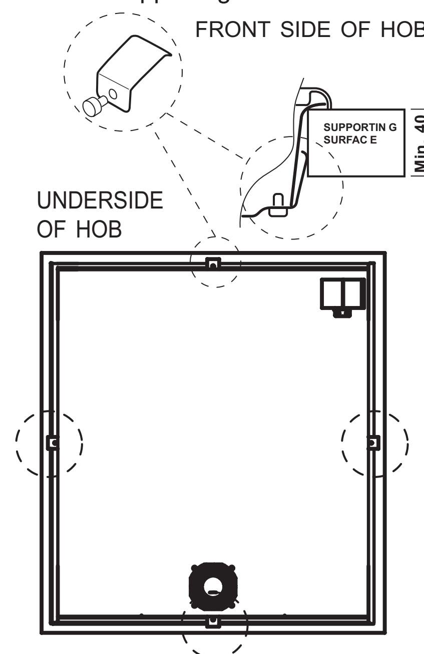
- Before fitting the hob to the worktop, position the seal provided along the perimeter of the hob, as illustrated in the figure.



- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure accompanying the previous paragraph.

Fix the hob as follows:

1. Use the screws supplied to fit the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the part underneath the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.

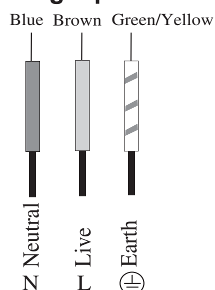


! The screws for the alignment springs must remain accessible.
! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
! All parts that ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.
! Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Single-phase connection



If the hob is fitted with a supply cable, connect it to the mains, observing the colour coding of the wires (see diagram). The yellow-green earth wire must be 5 cm longer than the other wires.

Connecting the supply cable to the mains

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Start-up and use

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

Switching on and operating the hob

1. Turn the **ON/OFF** knob towards the right, until it reaches the **I** position.
2. Adjust the temperature to the desired value using the **TEMPERATURE ADJUSTMENT** knob.
3. This will switch on the hotplate and the corresponding **ON/OFF** and **TEMPERATURE** indicator lights.
4. When the **TEMPERATURE** indicator light switches off, this means that the set temperature has been reached.
5. A thermostat ensures the temperature remains constant, at the set level. During the subsequent heating phase, the **TEMPERATURE** indicator light switches on again.

Switching off the hob

To switch off the appliance, turn the **ON/OFF** in an anti-clockwise direction, from the **I** position to the “**O**” position.

Safety devices

Heat indicators

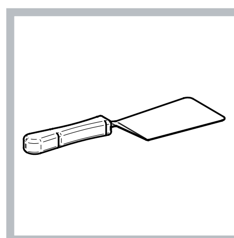
If, after the appliance has been used, the **RESIDUAL HEAT** indicator light remains lit, this means that the heating zone is still hot (temperature over 60°C); do not touch it. The indicator light will switch off once the hotplate has cooled down.

Technical description of the models

Hobs	**TEPPAN YAKI F TEPPAN YAKI SF**
Cooking zone	**Power (W)**
Total power	2000

Practical advice on using the appliance

Food may be prepared directly on the surface of the hob, with or without the use of fat or oil.
During cooking, the palette knife (supplied with the appliance) may be used to turn/flip food.



! The surface of the hob may be marked by the palette knife; however, this will not affect its performance.

Recommended power levels for various types of cooking:

DISH TO BE COOKED	TEMPERATURE (°C)	ADVICE/NOTES
FISH		
Red bream (fillets)	between 150° and 200°	between 2 min. and 4 min. on each side, depending on thickness
Rock-fish (fillets)	between 150° and 200°	between 2 min. and 4 min. on each side, depending on thickness
Salmon (fillets)	between 150° and 200°	between 2 min. and 4 min. on each side, depending on thickness
Sardines and mullet (small fish)	between 150° and 200°	between 2 min. and 4 min. on each side
Mackerel (medium-sized fish)	150°	between 4 min. and 5 min. on each side
Bream (medium-sized fish)	150°	between 4 min. and 5 min. on each side
Monkfish (large fish)	between 130° and 150°	between 8 min. and 10 min. on each side, then 180° for browning the surface
Salmon steak	between 150° and 200°	between 2 min. and 7 min. on each side, depending on the thickness and the desired cooking level
Cod steak	between 150° and 200°	between 2 min. and 7 min. on each side, depending on the thickness and the desired cooking level
Tuna steak	between 150° and 200°	between 2 min. and 7 min. on each side, depending on the thickness and the desired cooking level
Shrimps and prawns	200° max.	between 4 min. and 7 min.
Breadcrumbed fish	150°	between 2 min. and 4 min. on each side
MEAT		
Chops: pork, lamb and veal	200°	between 2 min. and 10 min. on each side, depending on the thickness and the desired cooking level
Beef or veal rib (very thick)	between 150° and 200°	between 10 min. and 15 min. on each side, MAX. temperature for browning on the outside
Steaks and cutlets: beef, veal and poultry	200° max.	between 1 min. and 3 min. on each side
Sausages	between 150° and 200°	10 min.
Wurstel	Max.	18 min.
Beef, chicken (minced meat)	200° max.	
FRUIT AND VEGETABLES		
Potatoes: finely sliced or diced	200° max.	
Onions, leeks, carrots, peppers (finely chopped)	200° max.	
Aubergines and courgettes (sliced)	between 150° and 200°	
Pineapple, mango, apples and pears (sliced fruit)	200°	
Grilled courgettes	200°	12 min.
Grilled peppers	Max.	30 min.
OTHER		
Toasted bread	between 150° and 200°	30 sec. on each side
Pancakes	200°	3 min.
Eggs, fried	between 150° and 200°	

! The cooking times listed above are intended as guidelines only and may be modified according to personal tastes.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.



This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.
! We advise against the installation of an induction hob above an under-the-counter refrigerator (heat) or above a washing machine (vibrations). In fact, there would be insufficient space for the ventilation of electronic components.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.**
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- **Do not let children play with the appliance.**
- **Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot..**

Disposal



- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

! Do not use abrasive or corrosive products to clean the steel frame.

! Clean the appliance every time it has been used. This will prevent the build-up of residue, which could become hard to remove if left to accumulate.

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.
After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.

- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper (this is not supplied with the appliance). Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can achieve excellent results by using a rustproof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.

- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

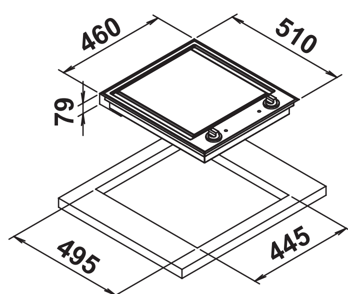
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

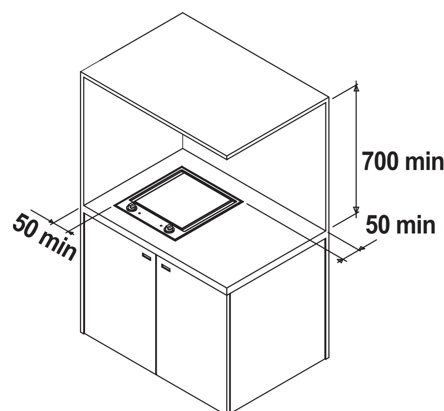
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils ;
- selon la table de cuisson à installer (voir figures), la découpe du meuble doit avoir les dimensions suivantes:

TEPPAN YAKI SF



Installation des tables de cuisson semi-affleurantes (TEPPAN YAKI SF)

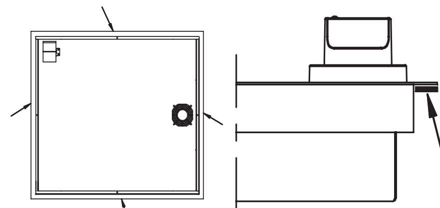
Il faut prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'installation soit conforme aux normes applicables en matière de prévention des accidents (CEI-UNI-CIG) concernant les raccordements électricité et gaz. Pour un bon fonctionnement des tables de cuisson à poser installées dans des meubles, veiller à bien respecter les distances minimales indiquées (voir illustration). En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.



Fixation au meuble

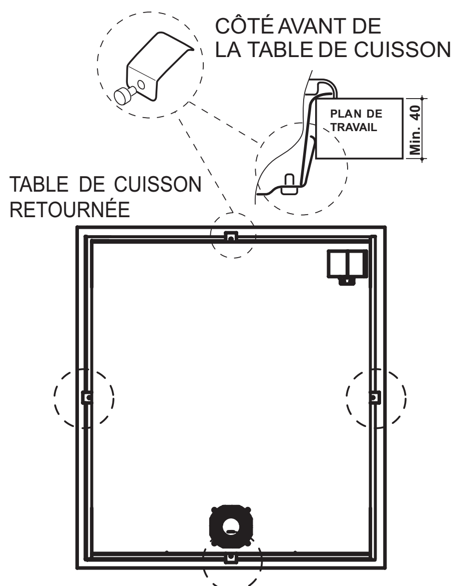
Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat.
Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques de la table de cuisson ainsi que ses performances.

- Avant de procéder à la fixation de la table sur le plan de travail, positionner le joint (fourni) sur tout le périmètre de la table comme illustré (voir figure).



- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure du paragraphe précédent.

Pour sa fixation, procéder comme suit :
1. Fixer les quatre ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la zone (milieu) sous la table à l'aide des vis fournies ;
2. Insérer la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et bien appuyer tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.

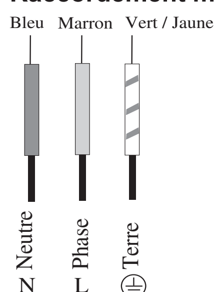


! Il faut absolument que les vis des ressorts de centrage soient accessibles.
! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.
! Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

Raccordement électrique

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

Raccordement monophasé



Si la table est équipée d'un câble d'alimentation déjà raccordé, le brancher au réseau en respectant la couleur des fils comme illustré dans le schéma ci-contre. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 5 cm par rapport aux autres conducteurs.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique
Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles
! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.
! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Mise en marche et utilisation

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Allumage et fonctionnement de la table de cuisson

1. Tourner le bouton **ON/OFF** vers la droite jusqu'à la pos. **I**
2. Régler la température voulue à l'aide du bouton **RÉGLAGE TEMPÉRATURE**
3. Il y aura ainsi allumage du foyer et des voyants **ON/OFF** et **INDICATEUR DE TEMPÉRATURE**.
4. Le voyant **INDICATEUR DE TEMPÉRATURE** s'éteint aussitôt que la température voulue a été atteinte
5. Un thermostat maintient cette température au degré près. Pendant la période suivante de montée en température, le voyant **INDICATEUR DE TEMPÉRATURE** se rallume.

Extinction de la table de cuisson

Pour éteindre l'appareil, tourner le bouton **ON/OFF** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position **I** à la position "**O**"

Les sécurités

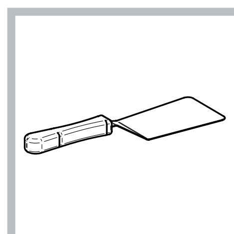
Indicateurs de chaleur
Si, au terme de l'utilisation de l'appareil, le voyant **CHALEUR RÉSIDUELLE** est allumé, cela signifie que le foyer est encore chaud (température supérieure à 60°C). Eviter tout contact. Le voyant s'éteindra une fois la plaque refroidie.

Description technique des modèles

Tables de cuisson	TEPPAN YAKI F TEPPAN YAKI SF
Foyers	**Puissance (en W)**
Puissance totale	2000

Conseils d'utilisation de l'appareil

Les aliments peuvent être préparés à même la surface de la table avec ou sans ajout de graisses.
Se servir de la pelle (fournie) pour retourner les aliments en cours de cuisson.



! L'utilisation de la pelle peut laisser des marques à la surface de la table sans toutefois compromettre son fonctionnement.

Niveaux de puissance conseillés pour les différents types de cuisson:

PRÉPARATIONS CULINAIRES	TEMPÉRATURE (°C)	CONSEILS/INDICATIONS
POISSON		
Daurade rose (en filets)	entre 150° et 200°	2 à 4 min de chaque côté selon l'épaisseur
Rascasse (en filets)	entre 150° et 200°	2 à 4 min de chaque côté selon l'épaisseur
Saumon (en filets)	entre 150° et 200°	2 à 4 min de chaque côté selon l'épaisseur
Sardines et rougets (poissons de petite taille)	entre 150° et 200°	2 à 4 min de chaque côté
Maquereaux (poissons de taille moyenne)	150°	4 à 5 min de chaque côté
Daurade (poissons de taille moyenne)	150°	4 à 5 min de chaque côté
Lotte (poisson de grande taille)	entre 130° et 150°	8 à 10 min de chaque côté, puis 180° pour dorer en surface
Steak de saumon	entre 150° et 200°	2 à 7 min de chaque côté selon l'épaisseur et le degré de cuisson souhaité
Steak de cabillaud	entre 150° et 200°	2 à 7 min de chaque côté selon l'épaisseur et le degré de cuisson souhaité
Steak de thon	entre 150° et 200°	2 à 7 min de chaque côté selon l'épaisseur et le degré de cuisson souhaité
Crevettes, langoustines	200° max	4 à 7 min
Poissons panés	150°	2 à 4 min de chaque côté
VIANDE		
Côtelettes : viande de porc, d'agneau, de veau	200°	2 à 10 min de chaque côté selon l'épaisseur et le degré de cuisson souhaité
Côte de bœuf ou de veau (très épaisse)	entre 150°et 200°	10 à 15 min de chaque côté, température MAX pour dorer en surface
Steaks et côtelettes de boeuf, veau, volaille	200° max	1 à 3 min de chaque côté
Saucisses	entre 150° et 200°	10 min
Saucisses de Strasbourg	Max	18 min.
Bœuf, poulet (viande hachée)	200° max	
FRUITS ET LÉGUMES		
Pommes de terre : en tranches ou en petits dés	200°max	
Oignons, poireaux, carottes, poivrons (finement émincés)	200°max	
Aubergines et courgettes (en tranches)	entre 150° et 200°	
Ananas, mangues, pommes et poires (fruits en tranches)	200°	
Courgettes grillées	200°	12 min.
Poivrons grillés	max	30 min.
AUTRES		
Tranches de pain (toast)	entre 150° et 200°	30 sec de chaque côté
Crêpes	200°	3 min.
Œufs, omelette	entre 150° et 200°	

! Les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

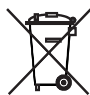
- 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur n'est jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.
! L'installation d'une table de cuisson à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement déconseillée. L'espace indispensable à la ventilation des éléments électroniques serait en effet insuffisant.

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.**
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Eviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.**
- **Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.**

Mise au rebut



- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ‘‘poubelle barrée’’ est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et des anti-rouille, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

! Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage du cadre en acier.

! Nettoyer l'appareil après toute utilisation. Ceci évitera la formation d'incrustations difficiles à éliminer.

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyants contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.
Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. En cas de débordement d'eau, intervenir aussitôt en essuyant soigneusement.

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier absorbant.

- Pour enlever les salissures en relief, utiliser un grattoir spécial (non fourni avec l'appareil). Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spécialement conçue pour le verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.

- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

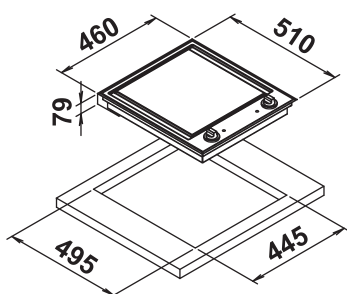
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

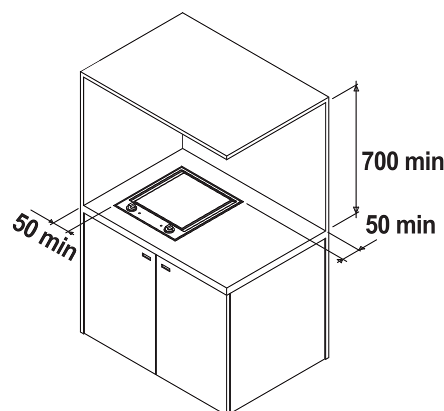
- El plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100ºC;
- Evite instalar la placa sobre un lavavajillas: Pero si fuera necesario, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos;
- Según el tipo de placa que se desea instalar (ver las figuras), el espacio disponible en el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

TEPPAN YAKI SF



Instalación de las placas a semifilo (TEPPAN YAKI SF)

Es necesario tomar las precauciones necesarias para asegurar una instalación que responda a las normas vigentes sobre seguridad (CEI-UNI.CIG) para las conexiones eléctricas y de gas. Para el buen funcionamiento de las placas apoyadas, instaladas en muebles, se deben respetar las distancias mínimas indicadas (ver figura). Además, las superficies adyacentes y la pared posterior deben poder resistir una temperatura de 65¡æ.

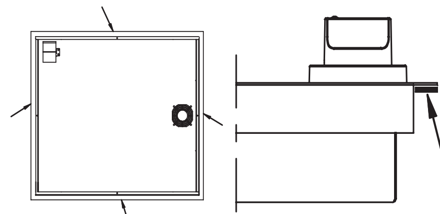


Fijación al mueble

La instalación del aparato se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana.

Las deformaciones que se podrían provocar por una mala fijación, pueden alterar las características y las prestaciones de la placa.

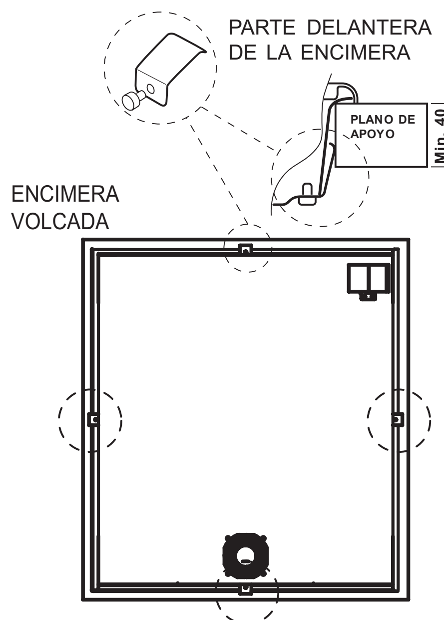
- Antes fijarla a la superficie de trabajo, coloque la junta (suministrada con el equipo) a lo largo del perímetro de la placa, como se representa en la figura.



- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura del párrafo anterior.

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:

1. Fijar los 4 resortes de centrado en los orificios colocados en el centro de cada lado de la parte de abajo del plano, empleando los tornillos en dotación.
2. Introduzca la placa en el hueco del mueble, céntrela y ejerza una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de apoyo.

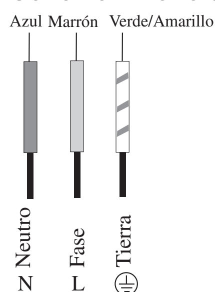


! Es indispensable que los tornillos de los muelles de centrado permanezcan accesibles.
! En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las piezas eléctricas.
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.
! Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

Conexión eléctrica

Las placas que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la placa y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

Conexión monofásica



Si la placa posee cable de alimentación ya instalado, conéctelo a la red respetando el color de los cables como se muestra en el esquema de al lado. El conductor amarillo-verde tendrá que ser 5 cm. más largo que los otros conductores.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.
Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.
! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas. Puesta en funcionamiento y uso

Puesta en funcionamiento y uso

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

Encendido y funcionamiento de la encimera

1. Gire hacia la derecha el botón **ON/OFF** hasta la pos. **I**
2. Regule la temperatura deseada utilizando el botón **REGULACIÓN DE TEMPERATURA**
3. Se encenderán la placa y los pilotos **ON/OFF** e **INDICADOR DE TEMPERATURA**.
4. Cuando el piloto **INDICADOR DE TEMPERATURA** se haya apagado, significa que se ha alcanzado la temperatura elegida
5. Un termostato mantiene constante la temperatura elegida. Durante el período de calentamiento sucesivo, el piloto **INDICADOR DE TEMPERATURA** se vuelve a encender.

Apagado de la encimera

Para apagar el aparato, gire el botón **ON/OFF** desde la posición **I**, en sentido antihorario, hasta la posición “**O**”

Dispositivos de seguridad

Indicadores de calor

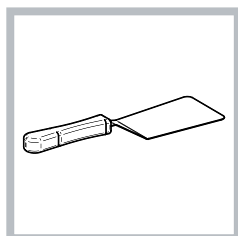
Si después del uso del aparato, se enciende el piloto **CALOR RESIDUAL**, significa que la zona de calentamiento aún está caliente (temperatura superior a 60°C); no tocarla. El piloto se apagará cuando la placa se haya enfriado.

Descripción técnica de los modelos

Placas de cocción	TEPPAN YAKI F TEPPAN YAKI SF
Zonas de cocción	**Potenza (in W)**
Potencia total	2000

Consejos prácticos para el uso del aparato

Los alimentos se pueden preparar directamente sobre la superficie de la encimera, con o sin uso de grasas.
Durante la cocción es posible utilizar la paleta (suministrada con el aparato) para voltear las comidas.



! El uso de la paleta puede producir marcas en la superficie sin afectar su correcto funcionamiento.

Niveles de potencia aconsejados para los distintos tipos de cocción:

ALIMENTO PARA COCINAR	TEMPERATURA (°C)	CONSEJOS/NOTAS
PESCADO		
Besugo (en filetes)	de 150° a 200°	de 2 a 4 min., de cada lado según el espesor
Gallineta (en filetes)	de 150° a 200°	de 2 a 4 min., de cada lado según el espesor
Salmón (en filetes)	de 150° a 200°	de 2 a 4 min., de cada lado según el espesor
Sardinas y salmonetes (pescados de pequeñas dimensiones)	de 150° a 200°	de 2 a 4 min. de cada lado
Caballa (pescados de medianas dimensiones)	150°	de 4 a 5 min. de cada lado
Dorada (pescados de medianas dimensiones)	150°	de 4 a 5 min. de cada lado
Rana pescadora (pescado grande)	de 130° a 150°	de 8 a 10 min. de cada lado, luego 180º para el dorado externo
Bistec de salmón	de 150° a 200°	de 2 a 7 min. de cada lado según el espesor y el nivel de cocción deseado
Bistec de merluza	de 150° a 200°	de 2 a 7 min. de cada lado según el espesor y el nivel de cocción deseado
Bistec de atún	de 150° a 200°	de 2 a 7 min. de cada lado según el espesor y el nivel de cocción deseado
Camarones, Langostinos	200º máx	de 4 a 7 min.
Pescado empanado	150°	de 2 a 4 min. de cada lado
CARNE		
Chuletas: carne de cerdo, cordero y ternera	200°	de 2 a 10 min. de cada lado según el espesor y el nivel de cocción deseado
Costilla de vaca o de ternera (muy gruesa)	de 150°a 200°	de 10 a 15 min. de cada lado, a temperatura máxima para la coloración externa
Bistec y chuletas de vaca, ternera y aves	máx 200º	de 1 a 3 min. de cada lado
Salchichas	de 150° a 200°	10 min.
Salchicha de Francfort	Max	18 min.
Vaca, pollo (carne molida)	máx 200º	
FRUTAS Y VERDURAS		
Patatas: en rodajas o en cubos pequeños	max 200°	
Cebollas, puerros, zanahorias, pimientos (picados finamente)	max 200°	
Berenjenas y calabacines (en trozos)	de 150° a 200°	
Ananás, mangos, manzanas y peras (fruta en rodajas)	200°	
Calabacines asados	200°	12 min.
Pimientos asados	max	30 min.
OTROS		
Pan en rodajas (tostadas)	de 150° a 200°	30 s. de cada lado
Crepes	200°	3 min.
Huevos, tortilla	de 150° a 200°	

! Los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales.

ES

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.



Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:

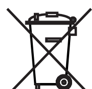
- 2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Seguridad general

! Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La placa para empotrar necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.
! No se aconseja instalar una placa por inducción sobre un frigorífico colocado bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la placa como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la placa.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **Evite que los niños jueguen con el aparato.**
- **No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.**

Eliminación



- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

! No utilice productos abrasivos o corrosivos para la limpieza del armazón de acero.

! Limpie el aparato cada vez que lo utilice. De este modo evitará la formación de incrustaciones difíciles de eliminar.

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo.
Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la placa. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.

- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice la paleta (suministrada con el equipo). Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Refriegue siempre en la dirección de cepillado del metal (transversalmente al aparato) para evitar que se raye la superficie.

- Recuerde siempre enjuagar la placa con agua limpia y secarla cuidadosamente: En efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

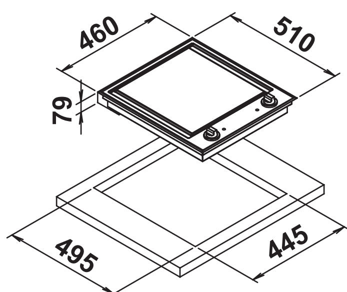
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

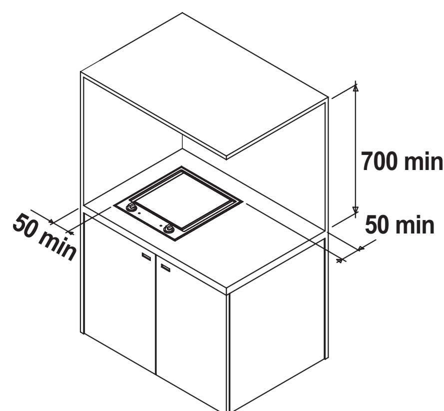
- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100ºC;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: nesse caso, instale um elemento de separação com retenção hermética entre os dois aparelhos;
- conforme o plano de cozedura que desejar instalar (veja figuras), o vão do móvel ter as seguintes dimensões:

TEPPAN YAKI SF



Instalação dos planos de encaixar parcialmente nivelados (TEPPAN YAKI SF)

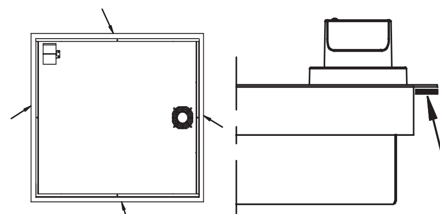
É necessário pegar as oportunas precauções para garantir uma instalação que corresponda às normas de segurança e saúde no trabalho em vigor (CEI-UNI-CIG) para a ligação eléctrica e de gás. Para um bom funcionamento dos planos de cozedura de apoio instalados nos móveis devem ser respeitadas as distâncias mínimas indicadas (veja a figura). Além disso, as superfícies adjacentes e o painel traseiro precisam ter capacidade para resistir a uma alta temperatura de 65°C.



Fixação no móvel

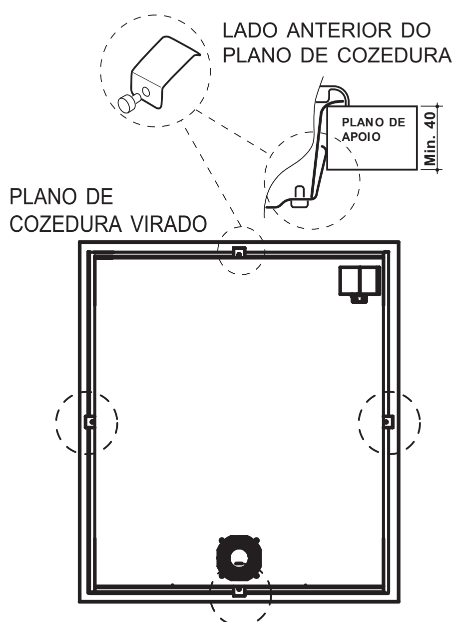
A instalação do aparelho deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana.
As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do plano de cozedura.

- Antes de prender ao top, posicione a guarnição (fornecida) ao longo do perímetro do plano da maneira apresentada na figura.



- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura do precedente parágrafo.

Para a fixação proceder da seguinte maneira:
1. Fixe as 4 molas de centragem nos furos colocados no centro de cada lado da parte inferior ao plano, utilizando os parafusos fornecidos;
2. introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente no plano de apoio.

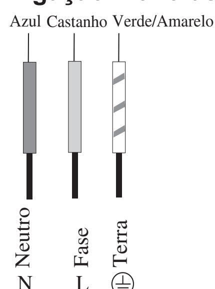


! É indispensável que os parafusos das molas de centragem sejam acessíveis.
! Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.
! Para permitir uma adequada assistência técnica, é necessário prever que após a instalação, a zona do plano abaixo da cozedura seja de fácil acesso (não com eventuais módulos fechados).

Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação monofásica



Se o plano estiver provido de cabo de alimentação já ligado, ligá-lo à rede eléctrica respeitando a cor dos fios como indicado no esquema ao lado. O condutor amarelo-verde, deverá ser mais comprido de 5 cm, que os outros condutores.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).
! Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

Início e utilização

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

Ligação e funcionamento do plano de cozedura

1. Vire para a direita o selector **ON/OFF** na pos. **I**
2. Regule a temperatura desejada actuando no selector **REGULAÇÃO DA TEMPERATURA**.
3. Desta forma, irão acender-se a chapa e os indicadores luminosos **ON/OFF** e **INDICADOR DE TEMPERATURA**.
4. Assim que o indicador luminoso **INDICADOR DE TEMPERATURA** desligar-se, significa que foi alcançada a temperatura escolhida.
5. Um termostato mantém constante a temperatura escolhida. Durante o sucessivo período de aquecimento, o indicador luminoso **INDICADOR DE TEMPERATURA** acende-se novamente.

Desligar o plano de cozedura

Para desligar o aparelho, gire o selector **ON/OFF** da posição **I** no sentido anti-horário na posição "**O**".

Dispositivos de segurança

Indicadores de calor

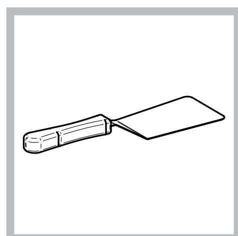
Se, após o uso do aparelho, o indicador luminoso CALOR RESÍDUO, ficar aceso, significa que a zona aquecedora ainda está quente (temperatura superior a 60ºC); evite o contacto. O indicador luminoso irá desligar-se quando a chapa se arrefecer.

Descrição técnica dos modelos

Planos de cozedura	**TEPPAN YAKI F TEPPAN YAKI SF**
Zonas de cozedura	**Potência (em W)**
Potência total	2000

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

Os alimentos podem ser preparados directamente na superfície do plano, com ou sem o auxílio de gorduras.
Durante a cozedura é possível utilizar a espátula (fornecida com o produto) para virar os alimentos.



! O uso da espátula pode provocar marcas na superfície, sem comprometer o correto funcionamento do aparelho.

Níveis de potência aconselhados para os vários tipos de cozedura:

ALIMENTO A PREPARAR	TEMPERATURA (°C)	CONSELHOS/OBSERVAÇÕES
PEIXE		
Goraz (em filetes)	de 150° a 200°	De 2 min a 4 min de cada lado, conforme a espessura
Cantarilho (em filetes)	de 150° a 200°	De 2 min a 4 min de cada lado, conforme a espessura
Salmão (em filetes)	de 150° a 200°	De 2 min a 4 min de cada lado, conforme a espessura
Sardinhas e salmonetes (peixes pequenos)	de 150° a 200°	de 2 min a 4 min de cada lado
Cavala (peixes médios)	150°	de 4 min a 5 min de cada lado
Dourada (peixes médios)	150°	de 4 min a 5 min de cada lado
Tamboril (peixe grande)	de 130° a 150°	de 8 min a 10 min de cada lado, depois 180º para dourar externamente
Bife de salmão	de 150° a 200°	de 2 min a 7 min de cada lado, conforme a espessura e o nível de cozedura desejado
Bife de bacalhau	de 150° a 200°	de 2 min a 7 min de cada lado, conforme a espessura e o nível de cozedura desejado
Bife de atum	de 150° a 200°	de 2 min a 7 min de cada lado, conforme a espessura e o nível de cozedura desejado
Camarões, Lagostim	Max 200º	de 4 min a 7 min
Empanadas de peixe	150°	de 2 min a 4 min de cada lado
CARNE		
Costeletas: carne de poço, cordeiro e vitela	200°	de 2 min a 10 min de cada lado, conforme a espessura e o nível de cozedura desejado
Costela de novilho ou vitela (muito espessa)	de 150º a 200º	de 10 min a 15 min de cada lado, temperatura MAX para coloração externa
Bifes e costeletas de novilho, vitela e aves	Max 200º	de 1 min a 3 min de cada lado
Chouriços	de 150° a 200°	10 min
Salsichas	Max	18 min.
Novilho, frango (carne moída)	Max 200º	
FRUTA E VERDURA		
Batatas: em fatias ou pequenos dados	Máx 200º	
Cebolas, alho-francês, cenouras, pimentões (ralados finos)	Máx 200º	
Beringelas e abobrinhas (em pedaços)	de 150° a 200°	
Ananás, mangas, maças e peras (fruta em fatias)	200°	
Abobrinhas grelhadas	200°	12 min.
Pimentões grelhados	max	30 min.
OUTROS		
Pão fatiado (toast)	de 150° a 200°	30 seg de cada lado
Crêpes	200°	3 min.
Ovos, omeletes	de 150° a 200°	

! Os tempos de cozedura são indicativos e podem ser modificados em função dos próprios gostos pessoais.

PT

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.



Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

- 2006/95/CEE de 12.12.06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

Segurança geral

! Controlar que a tomada de ar através da grelha do ventilador não esteja obstruída. O plano de encaixar, de facto, necessita de uma correcta ventilação para o arrefecimento dos componentes electrónicos.

! É desaconselhável instalar um plano de cozedura de indução em cima de uma geladeira sob uma banca (calor) ou em cima de uma máquina de lavar (vibrações). O espaço necessário para a ventilação dos elementos electrónicos seria insuficiente.

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Não utilize o plano como superfície de apoio ou como tábua de cortar.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do plano de cozedura.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **Evite que as crianças brinquem com o aparelho.**
- **Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.**

Eliminação



- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

! Não use produtos abrasivos ou corrosivos para a limpeza do quadro de aço.

! Limpe o aparelho após cada utilização. Evitará assim a formação de incrustações difíceis de remover.

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo.
É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.

- Para tirar as acumulações de sujidade maiores, use a espátula (fornecida com o aparelho). Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Esfregue sempre na mesma direcção de escovagem do metal (transversalmente ao aparelho) para evitar a formação de riscos na superfície.

- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Installation

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

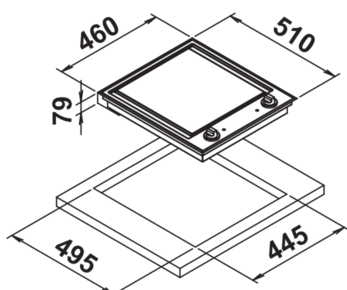
! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

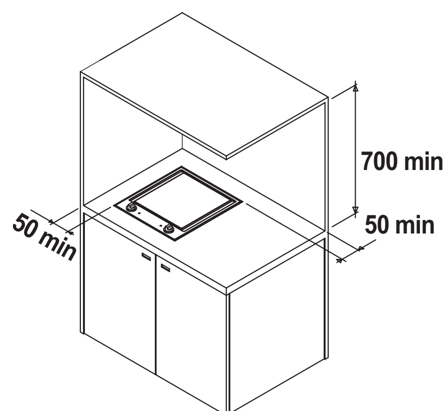
- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material (bis ca. 100 °C) beschaffen sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über einem Geschirrspüler wird abgeraten. Gegebenenfalls ein dichtes Zwischenteil zwischen den beiden Geräten vorsehen.
- Je nach dem zu installierenden Kochfeld (siehe Abbildungen) sind Arbeitsflächenausschnitte folgender Abmessungen vorzusehen:

TEPPAN YAKI SF



Installation halbflächenbündiger Kochfelder (TEPPAN YAKI SF)

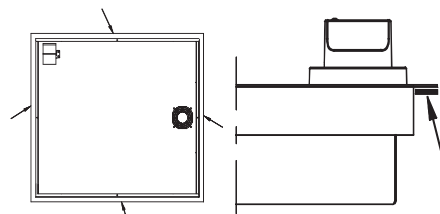
Sämtliche Vorsichtsmaßnahmen treffen, die eine Installation gemäß den für Gas- und Elektroanschlüsse geltenden Unfallverhütungsvorschriften (CEI-UNI-CIG) gewährleisten.
Zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen Betriebs der in Möbelzeilen integrierten freistehenden Kochfelder die entsprechenden Mindestabstände einhalten (siehe Abbildung).
Die angrenzenden Oberflächen und die Rückwand müssen aus geeignetem Material beschaffen sein, und eine Hitzebeständigkeit von 65 °C aufweisen.



Befestigung am Möbel

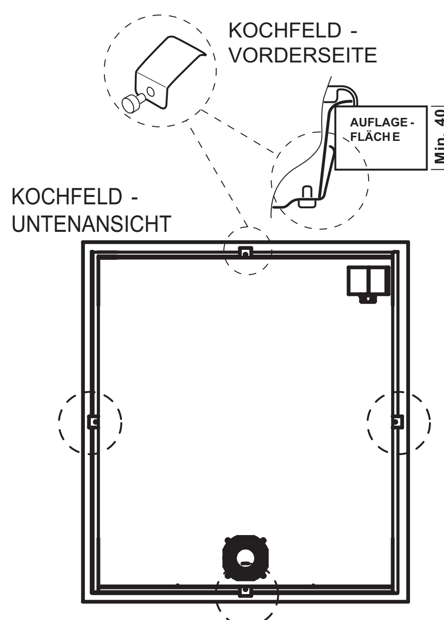
Das Kochfeld auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installieren.
Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.

- Bevor Sie das Kochfeld an der Arbeitsfläche befestigen, verlegen Sie bitte die (mitgelieferte) Dichtung im Bereich unter dem Rand des Kochfeldes (siehe Abbildung).



- Der Schrankumbau muss die im vorhergehenden Abschnitt angegebenen Abmessungen aufweisen.

Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:
1. Die 4 Zentrierfedern durch die mitgelieferten Schrauben in den Bohrungen befestigen, die sich auf jeder Seite im Bereich unter dem Kochfeld befinden.
2. Das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes mittig in den Möbelausschnitt einpressen, und zwar so, dass es auf der gesamten Auflagefläche aufstützt.

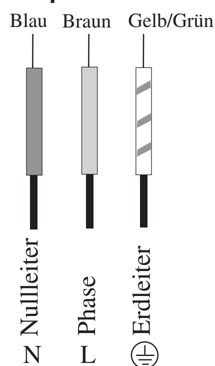


! Die Schrauben der Zentrierfedern müssen unbedingt zugänglich sein.
! Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt sein, dass sie nur mithilfe eines Werkzeugs entfernt werden können.
! Wird die Kochmulde nicht über einem Einbaubackofen installiert, ist unter der Kochmulde eine Holzplatte zur Isolierung anzubringen. Dabei muss ein Mindestabstand von 20 mm von der Kochmuldenunterseite eingehalten werden.

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen der Elektroanschluss der Kochmulde sowie der des Backofens getrennt voneinander vorgenommen werden. Dadurch wird eine ausreichende elektrische Sicherheit gewährleistet und das Herausziehen des Backofens erleichtert.

Einphasenanschluss



Wenn das Kochfeld mit einem bereits angeschlossenen Versorgungskabel bestückt ist, dann ist dieses unter Berücksichtigung der Farben der Anschlussdrähte gemäß dem nebenstehend abgebildeten Schaltplan an das Stromnetz anzuschließen. Der gelb/grüne Erdleiter muss 5 cm länger als die anderen Leiter sein.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim hinterlässt Fettspuren auf dem Glas. Es wird empfohlen, diese vor der Verwendung des Gerätes mit einem spezifischen nicht scheuernden Reinigungsmittel zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

Einschalten und Funktion des Kochfeldes

1. Drehen Sie den Drehknopf **ON/OFF** nach rechts auf die Pos. **I**
2. Änderung der Gartemperatur über den Drehknopf **TEMPERATUREINSTELLUNG**
3. Damit schalten sich die Kochzone und die Kontrollleuchten **ON/OFF** und **TEMPERATURANZEIGE** ein.
4. Sobald sich die Kontrollleuchte **TEMPERATURANZEIGE** ausschaltet, ist die eingestellte Temperatur erreicht
5. Ein Thermostat hält die eingestellte Temperatur konstant. Während der nachfolgenden Heizphase schaltet sich die Kontrollleuchte **TEMPERATURANZEIGE** erneut ein.

Kochfeld ausschalten

Zum Ausschalten des Geräts stellen Sie den Drehknopf **ON/OFF** von der Position **I** nach links auf die Position "**O**"

Sicherheitsvorrichtungen

Temperaturanzeigen

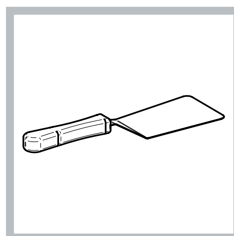
Wenn nach der Verwendung des Geräts die Kontrollleuchte **RESTWÄRME** eingeschaltet ist, bedeutet dies, dass die Heizfläche noch warm ist (Temperatur über 60°C); Kontakt vermeiden. Die Kontrollleuchte schaltet sich aus, sobald die Platte abgekühlt ist.

Technische Beschreibung der Modelle

Kochfelder	**TEPPAN YAKI F** **TEPPAN YAKI SF**
Kochzonen	**Leistung (W)**
Gesamtleistung	2000

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

Die Speisen können direkt auf der Oberfläche des Kochfeldes zubereitet werden, mit oder ohne Fett.
Während dem Garen können Sie den (mitgelieferten) Pfannenwender benutzen, um die Speisen zu wenden.



! Der Einsatz des Pfannenwenders kann kleine Kratzer auf der Oberfläche verursachen, die aber die Funktion nicht beeinträchtigen.

Empfohlene Leistungsstufen für die unterschiedlichen Gararten:

GERICHT	TEMPERATUR (°C)	EMPFEHLUNGEN/HINWEISE
FISCH		
Seebrasse (Filets)	von 150° bis 200°	zwischen 2 Min. und 4 Min. auf jeder Seite, je nach Dicke
Drachenkopf (Filets)	von 150° bis 200°	zwischen 2 Min. und 4 Min. auf jeder Seite, je nach Dicke
Lachs (Filets)	von 150° bis 200°	zwischen 2 Min. und 4 Min. auf jeder Seite, je nach Dicke
Sardinen und rote Meerbarben (kleine Fische)	von 150° bis 200°	zwischen 2 Min. und 4 Min. auf jeder Seite
Makrele (mittelgroße Fische)	150°	zwischen 4 Min. und 5 Min. auf jeder Seite
Goldbrasse (mittelgroße Fische)	150°	zwischen 4 Min. und 5 Min. auf jeder Seite
Seeteufel (große Fische)	von 130° bis 150°	zwischen 8 Min. und 10 Min. auf jeder Seite, dann 180° für äußere Bräunung
Lachskotelett	von 150° bis 200°	zwischen 2 Min. und 7 Min. auf jeder Seite, je nach Dicke und gewünschter Garstufe
Kabeljaukotelett	von 150° bis 200°	zwischen 2 Min. und 7 Min. auf jeder Seite, je nach Dicke und gewünschter Garstufe
Thunfischkotelett	von 150° bis 200°	zwischen 2 Min. und 7 Min. auf jeder Seite, je nach Dicke und gewünschter Garstufe
Garnelen, Kaisergranat	200° Max.	zwischen 4 Min. und 7 Min.
Panierte Fische	150°	zwischen 2 Min. und 4 Min. auf jeder Seite
FLEISCH		
Koteletts vom Schwein, Lamm und Kalb	200°	zwischen 2 Min. und 10 Min. auf jeder Seite, je nach Dicke und gewünschter Garstufe
Rinder- oder Kalbssteak (sehr dick)	von 150° bis 200°	zwischen 10 Min. und 15 Min. auf jeder Seite, MAX. Temperatur für äußere Bräunung
Schnitzel und Koteletts, Rind, Kalb und Geflügel	200° Max.	zwischen 1 Min. und 3 Min. auf jeder Seite
Würste	von 150° bis 200°	10 Min.
Würstchen	Max	18 min.
Rind, Huhn (Hackfleisch)	200° Max.	
OBST UND GEMÜSE		
Kartoffeln: in Scheiben oder kleinen Würfeln	200° Max.	
Zwiebeln, Porree, Karotten, Paprika (klein gehackt)	200° Max.	
Auberginen und Zucchini (in Scheiben)	von 150° bis 200°	
Ananas, Mangos, Äpfel und Birnen (in Scheiben)	200°	
Zucchini (gegrillt)	200°	12 min.
Paprika (gegrillt)	max	30 min.
ANDERES		
Brot in Scheiben (Toast)	von 150° bis 200°	30 Sek. auf jeder Seite
Crepes	200°	3 min.
Eier, Omelett	von 150° bis 200°	

! Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.



Dieses Gerät entspricht folgenden Gemeinschaftsrichtlinien:

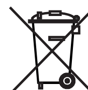
- 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
- 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Allgemeine Sicherheit

! Stellen Sie bitte sicher, dass das Belüftungsgitter des Gebläses niemals verstopft bzw. abgedeckt wird. Das Einbaukochfeld erfordert eine korrekte Belüftung zur Kühlung der elektronischen Teile.
! Es wird davon abgeraten, ein Induktionskochfeld über einem Untertisch-Kühlschrank (Wärmequelle) oder über einer Waschmaschine (Vibrationen) zu installieren. Der zur Belüftung der elektronischen Teile erforderliche Raum wäre absolut unzureichend.

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht barfuß oder mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.**
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.**

Entsorgung



- Das Verpackungsmaterial entsprechend den lokalen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern.
  Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Reinigung und Pflege

Gerät vom Stromnetz trennen

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Gerätereinigung

! Die Verwendung von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme ist zu vermeiden: sie können die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

! Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfen Reinigungsmittel zur Reinigung des Stahlrahmens.

! Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise verhindern Sie die Bildung schwer zu entfernender Verkrustungen.

Wenn stark kalkhaltiges Wasser oder phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit auf die Edelstahlteile einwirkt, können sich Flecken bilden.
Es wird empfohlen, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Versehentlich verschüttetes Wasser sofort sorgfältig trocknen.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.

- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem zweckmäßigen Schaber entfernen (nicht im Lieferumfang enthalten). Verschmutzungen sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstände könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Het installeren

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie Voorzorgsmaatregelen en advies).

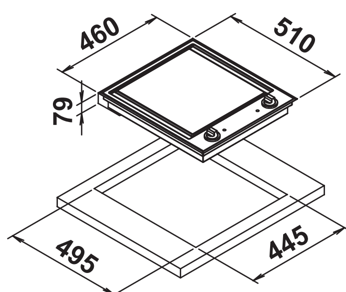
! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

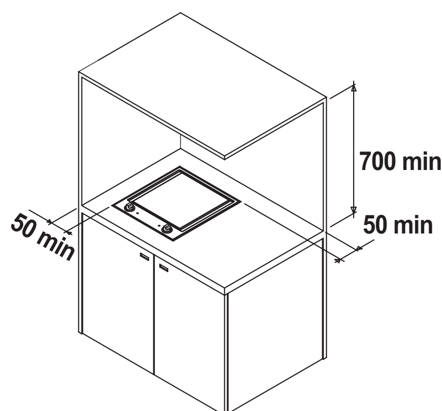
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- installeer de kookplaat nooit boven een afwasautomaat: indien u dit toch doet, breng dan een waterdichte afscheiding aan tussen de twee apparaten;
- naar gelang van het type kookplaat dat u wenst te installeren (zie afbeeldingen), moet het keukenmeubel de volgende afmetingen hebben:

TEPPAN YAKI SF



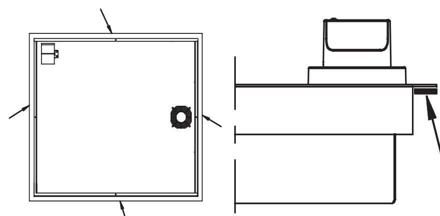
Installatie van semi-inbouw kookplaten (TEPPAN YAKI SF)

Men moet de nodige voorzorgsmaatregelen treffen teneinde een installatie te garanderen die voldoet aan de ongevallen preventienormen (CEI-UNI-CIG) voor het aansluiten van gas en elektriciteit. Voor het goed functioneren van kookplaten die in keukenkastjes worden geïnstalleerd, moeten de minimum afstanden, aangegeven in de afbeelding, in acht worden genomen. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakken en de achterwand vervaardigd zijn van een materiaal dat bestand is tegen temperaturen van boven de 65°C.



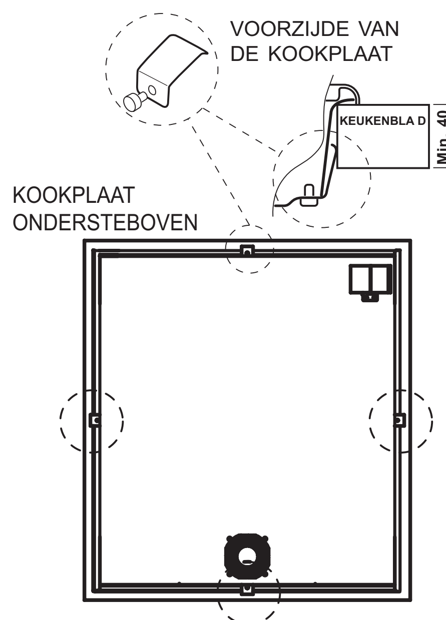
Het bevestigen aan het meubel

- Voordat u overgaat tot het vastzetten op het keukenblad brengt u de (bijgeleverde) afdichting aan langs de omtrek van de kookplaat zoals aangegeven in de afbeelding.



- De ruimte van het meubel moet de afmetingen hebben die in de afbeelding van de voorgaande paragraaf zijn aangegeven.

Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:
1. Bevestig de 4 centreringsklemmen in de openingen in het midden van elke zijde van het blad onder de kookplaat vast, m.b.v. de bijgeleverde schroeven.
2. zet de kookplaat in het midden van de opening van het keukenmeubel door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek totdat de kookplaat perfect aansluit op het keukenblad.



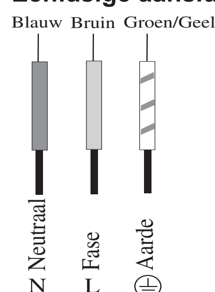
! De schroeven van de centreringsklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

! Volgens de veiligheidsnormen mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen nadat het apparaat is ingebouwd.
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.
! Als de kookplaat niet boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd, moet u een houten isolatieplank aanbrengen. Deze moet op een minimum afstand van 20 mm van de onderkant van de kookplaat worden geplaatst.

Elektrische aansluiting

De kookplaten met driepolige voedingskabel zijn geschikt voor werking met de wisselstroom, de spanning en de frequentie die zijn aangegeven op het typeplaatje (aan de onderzijde van de kookplaat). De aarding van de kabel wordt aangegeven door de kleuren geel-groen. Als het fornuis wordt geïnstalleerd boven een inbouwoven moeten de elektrische aansluitingen van fornuis en oven apart worden uitgevoerd, zowel voor veiligheidsredenen als voor het eventueel makkelijker verwijderen van de oven.

Eenfasige aansluiting



Als de kookplaat al beschikt over een voedingskabel, moet u hem aan het elektrische net verbinden door de kabelkleuren te bevestigen volgens het schema hiernaast. De geel/groene aardleiding moet 5 cm langer zijn ten opzichte van de andere leidingen.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje.
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.
! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Starten en gebruik

! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

Aanzetten en werking van de kookplaat.

1. Knop **ON/OFF** naar rechts draaien in stand **I**
2. De gewenste temperatuur instellen door de knop **TEMPERATUURREGELING** te draaien.
3. Zo gaat de plaat aan en gaan de controlelampjes **ON/OFF** e **TEMPERATUURAANWIJZER**.
4. Wanneer het controlelampje **TEMPERATUURAANWIJZER** uitgaat, betekent dit dat de gekozen temperatuur bereikt is.
5. Een thermostaat houdt de gekozen temperatuur constant. Tijdens de volgende verwarmingsperiode, gaat het controlelampje **TEMPERATUURAANWIJZER** opnieuw aan.

Uitschakelen kookplaat

Om het apparaat uit te zetten, knop **ON/OFF** van stand **I** tegen de klok in naar stand “**O**” draaien.

Veiligheidssystemen

Warmteaanwijzers

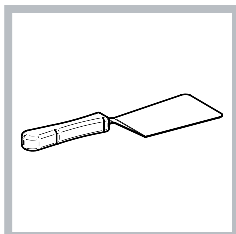
Als na het gebruik van het apparaat het controlelampje **RESTWARMTE** aan blijft, betekent dit dat de kookzone nog warm is (temperatuur van meer dan 60°C); contact vermijden. Het controlelampje gaat uit zodra de kookplaat is afgekoeld.

Technische beschrijving van de modellen

Kookplaten	**TEPPAN YAKI F TEPPAN YAKI SF**
Kookzones	**Vermogen (in W)**
Totaal vermogen	2000

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

De gerechten kunnen direct op het oppervlak van de kookplaat met of zonder gebruik van boter of olie bereid worden.
Tijdens de bereiding kan de (bijgeleverde) spatel worden gebruikt om de gerechten te roeren.



! Het gebruik van de spatel kan tekenen op het oppervlak achterlaten, maar heeft geen gevolgen voor de werking van de plaat.

Aangeraden stroomsterktes voor de verschillende bereidingen:

TE BEREIDEN GERECHT	TEMPARATUUR (°C)	TIPS/OPMERKINGEN
VIS		
Zeebrasem (filet)	van 150° tot 200° .	van 2 min. tot 4 min. afhankelijk van de dikte per kant
Roodbaars (filet)	van 150° tot 200° .	van 2 min. tot 4 min. afhankelijk van de dikte per kant
Zalm (filet)	van 150° tot 200° .	van 2 min. tot 4 min. afhankelijk van de dikte per kant
Sardines en mul (kleine vissen)	van 150° tot 200° .	van 2 min. tot 4 min. aan elke kant
Makreel (middelgrote vissen)	150°	van 4 min. tot 5 min. aan elke kant
Goudbrasem (middelgrote vissen)	150°	van 4 min. tot 5 min. aan elke kant
Zeeduivel (grote vissen)	van 130° tot 150° .	van 8 min. tot 10 min. per kant, vervolgens 180° voor een goudbruine buitenkant
Zalmbiefstuk	van 150° tot 200° .	van 2 min. tot 7 min. per kant al naar gelang de dikte en het gewenste niveau van gaarheid
Kabeljauw	van 150° tot 200° .	van 2 min. tot 7 min. per kant al naar gelang de dikte en het gewenste niveau van gaarheid
Tonijnbiefstuk	van 150° tot 200° .	van 2 min. tot 7 min. per kant al naar gelang de dikte en het gewenste niveau van gaarheid
Garnalen, Kreeft	200° max	van 4 min. tot 7 min.
Gepaneerde vis	150°	van 2 min. tot 4 min. aan elke kant
VLEES		
Schnitzels: varkens-, lams- en kalfsvlees	200°	van 2 min. tot 10 min. per kant al naar gelang de dikte en het gewenste niveau van gaarheid
Kalfs- of runderkotelet (zeer dik)	van 150° tot 200°	van 10 min. tot 15. per kant, MAX temperuur voor kleuring aan de buitenkant
Biefstuk en koteletten van rund- en kalfsvlees en pluimveevlees	200° max	van 1 min. tot 3 min. aan elke kant
Saucijzen	van 150° tot 200° .	10 min.
Knakworstjes	Max	18 min.
Rundvlees, kip (gehakt)	200° max	
GROENTE EN FRUIT		
Aardappels: in plakje of dobbelsteentjes	200°max	
Uien, prei, wortels, paprika's (fijngeneden)	200°max	
Aubergines en courgettes (in plakken)	van 150° tot 200° .	
Ananas, mango's, appels en peren (fruit in plakjes)	200°	
Gegrilde courgettes	200°	12 min.
Gegrilde paprika's	max	30 min.
OVERIG		
Brood in sneden (toast)	van 150° tot 200° .	30 sec. per kant
Crèpes	200°	3 min.
Eieren, omelet	van 150° tot 200° .	

! De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak worden aangepast.

Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.



Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften:

- 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen
- 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

! Controleer dat de luchttoevoeropening van het rooster van de ventilator niet verstopt is. De inbouwkookplaat moet voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.
! Het is niet aan te raden de inductiekookplaat boven een koelkast te plaatsen (hitte) of boven een wasautomaat (trillingen). Er zou geen voldoende ruimte zijn voor de ventilatie van de elektronische elementen.

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- **Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.**
- **Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.**

Afvalverwijdering



- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
  Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Onderhoud en verzorging

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.
! Geen schuurmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen gebruiken voor het reinigen van het frame.
! Het apparaat na elk gebruik schoonmaken. Zo wordt voorkomen dat zich moeilijk te verwijderen etensresten vormen.

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die fosfor bevatten. Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil de (bijgeleverde) spatel gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt, zodat de etensresten niet aankoeken. Altijd in de borstelrichting van het metaal wrijven (dwars op het apparaat) om te vermijden dat er krassen op het oppervlak ontstaan.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

195074702.05
03/2012 - XEROX FABRIANO